

EMENTA DE REFEIÇÕES | *LUNCH AND DINNER MENU*

Disponível das 12:30 às 15:30 e das 19:30 às 23:00 (23:30 de quinta-feira à sábado)

Available from 12:30pm to 3:30pm and 7:30pm to 11:00pm (11:30pm Thursday to Saturday)

COUVERT | *COUVERT*

Pão | Manteiga *Sourdough Bread / «Marinhas» Sea Salt Butter* 3

Complemente com: *Complement with*

Anchovas do Cantábrico *Cantábrian Anchovies* 9

Presunto Ibérico 24m *Iberian Presunto Aged 24m* 9

OSTRAS | *OYSTERS*

Ostras Frescas Do Sado 6un *Sado Estuary Oysters 6pc* 16

Ostras Frescas Do Sado 12un *Sado Estuary Oysters 12pc* 29

ENTRADAS FRIAS | *COLD STARTERS*

Carapau | Keffir | Cerefólio *Horse Mackerel / Keffir / Chevril* 12

Carne Cruda | Trufa | Avelã *Beef Tartar / Truffle / Hazelnuts* 17

Foie Gras | Figos | Tâmaras *Foie Gras / Figs / Dates* 24

Patê De Campanha | Mostarda | Picles
« Patê de Campagne » / Mustard / Pickles 12

Salada | Queijo De Cabra | Figos *Salad / Goat Cheese / Figs* 14

ENTRADAS QUENTES | *HOT STARTERS*

Carabineiro | Bisque *Scarlet Shrimp / Bisque Jus* 24

Frito Misto Do Mar | Molho Rémoûlade
Fried Mixed Seafood / Rémoûlade Sauce 22

Hummus | Fígado De Pato | Romã *Hummus / Duck Liver / Pomegranate* 12

Taco De Rojões | Cebola Roxa | Coentros *Pork Taco / Red Onion / Coriander* 16

PRINCIPAIS | *MAIN DISHES*

Bacalhau Cebola Miso <i>Salted Cod / Onion / Miso</i>	24
Entrecote Demi-Glace Batata <i>Ribeye Steak / Demi-Glace / Potato Gratin</i>	30
Esparguete Berbigões <i>Spaghetti / Cockles</i>	19
Garoupa Fumet Escuro Vegetais <i>Grouper / Brown Fumet / Vegetables</i>	27
Magret Ameixa <i>Magret / Plum</i>	23
Polvo Laranja Feijão Frade <i>Octopus / Orange / Black Eyed Peas</i>	23

PARA COMPARTILHAR | *TO SHARE*

Moqueca De Frutos Do Mar Farofa Arroz Basmati <i>« Moqueca » Brazilian Seafood Stew / Mandioca / Basmati Rice</i>	68
Paleta De Cordeiro Chimichurri Batata Frita <i>Slow-Roasted Lamb Shoulder / Chimichurri / House Fries</i>	64

ACOMPANHAMENTOS | *SIDES*

Arroz Basmati <i>Basmati Rice</i>	4
Batata Frita Manteiga Trufada <i>House Fries / Truffle Butter</i>	8
Purê De Batatas <i>Potato Purée</i>	4
Salada Verde <i>Green Salad</i>	5
Vegetais Grelhados <i>Grilled Vegetables</i>	7

QUEIJOS | *CHEESE SELECTION*

Uma variedade – 20g <i>Single Selection – 20g</i>	6
Três variedades – 60g <i>Trio Selection – 60g</i>	12

SOBREMESAS | *DESSERTS*

Cheesecake Amora <i>Cheesecake / Blackberry</i>	8
Fruta Fresca <i>Fresh Fruit</i>	6
Morangos Matcha Keffir <i>Strawberries / Matcha / Keffir</i>	8
Ovos Moles Tuile Sorbet de Framboesa « <i>Ovos Moles</i> » <i>Sweet Eggs / Tuile / Raspberry Sorbet</i>	8
Sorbet de Pistache Baklava Romã <i>Pistachio Sorbet / Baklava / Pomegranate</i>	8
Tarte de Chocolate Caramelo Salgado <i>Chocolate Tart / Salted Caramel</i>	8

BEBIDAS ESPIRITUOSAS, LICORES E CERVEJA (5cl)

Spirits, Liquors and Beer (5cl)

Cognac Hennessy XO	37
Aliança XO 40 Anos Aguardente Vinica	21
Caves São João 1966 Velhíssima Aguardente	12
Valle Pradinhos Bagaceira Velha	9
Sérgio Baralle Grappa di Barolo	8
Tomatin 1988 25 Years Highland Single Malt Scotch Whisky	44
The Dalmore King Alexander III Highland Single Malt Scotch Whisky	32
The Macallan 15 Years Triple Cask Highland Single Malt Scotch Whisky	24
Nikka Miyagikyo Single Malt Whisky	17
Laphroaig 10 Years Islay Single Malt Scotch Whisky	10
Isla Of Jura Seven Woods Single Malt Scotch Whisky	10
Tomatin 14 Years Highland Single Malt Scotch Whisky – Port Cask	9
Carlos Alberto Vermouth Rosso Riserva	6
Noilly Prat Dry White Vermouth	5
Plantation Extrême No. 3 Rum	33
Zacapa XO Rum	25
Diplomático Reserva Exclusiva Rum	8
Monkey 47 Gin	13
G'Vine Floraison Gin	8
Mare Gin	7

PREÇOS EM EUROS, IVA INCLUIDO À TAXA LEGAL EM VIGOR, NENHUM ITEM DO CARDÁPIO PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE FOR INUTILIZADO, FAVOR INDICAR ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES COM ANTECEDÊNCIA.
ALL OUR PRICES ARE IN EURO AND INCLUDE VAT AND SERVICE, NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK, INCLUDING THE COUVERT, SHALL BE CHARGED UNLESS IT IS ORDERED OR RENDERED UNUSABLE BY THE CUSTOMER, PLEASE STATE ALL ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES IN ADVANCE.

Ciroc Vodka	6
Chartreuse Vert	10
Chartreuse Jaune	8
Vila das Rainhas Ginga d'Óbidos Reserve	5
Grand Marnier	5

Cerveja Pilsner Urquell 33cl	3,50
------------------------------	------

ÁGUAS | *WATERS*

Acqua Panna 50,5cl	3,50
San Pellegrino 50,5cl	3,50

SOFT DRINKS

Coca-Cola 20cl	2,50
Coca-Cola Zero 20cl	2,50
Ginger Ale Schweppes 25cl	3
Sumo de Laranja Compal 20cl <i>Oranje Juice Compal</i>	3
1724 Tônica 20cl	4
Chá TWG <i>TWG Tea</i>	4
Café <i>Coffee</i>	2,50
Café com Leite <i>Coffee with milk</i>	3
Cappuccino	4

EMENTA DE BAR

Disponível das 12:30 às 23:00 (23:30 de quinta-feira à sábado)

PÃES & ANTEPASTOS

Pão Manteiga	3
Anchovas do Cantábrico	9
Azeitonas Galegas	3
Caponata	3
Hummus	4
Mix De Castanhas Temperadas	5
Patê De Fígado De Pato	5
Pães Manteiga Azeitona	13
Hummus Lardo	

CHARCUTARIA & QUEIJOS

Charcutaria Queijos – 150g	19
Charcutaria Queijos – 300g	37
Paleta Joselito Gran Reserva – 50g	14
Presunto Ibérico 24 Meses – 50g	9
Queijos Portugueses Artesanais – 60g	12

OSTRAS

Ostras Frescas Do Sado 6un	16
Ostras Frescas Do Sado 12un	29

BAR FRIO

Carapau Keffir Cerefólio	12
Foie Gras Figos Tâmaras	24
Patê De Campanha Mostarda Pickles	12
Rosbife Parmesão Rúcula	12
Salada Queijo De Cabra Figos	14

BAR QUENTE

Batata Frita Manteiga Trufada	8
Beringela Keffir Za'atar	8
Croquetas Pimentos Assados	12
Frito Misto Do Mar Molho Rémoulade	22
Katsu Tuna Kimchi Ovas De Truta	19
Turricado Cogumelos Pinhão	12

SOBREMESAS

Cheesecake Amora	8
Tarte de Chocolate Caramelo Salgado	8

BAR MENU*Available from 12:30pm to 11:00pm (11:30pm Thursday to Saturday)***BREAD SELECTION & ANTIPASTI**

Sourdough Bread Sea Salt Butter	3
Cantábrian Anchovies	9
Duck Liver Paté	5
Hummus	4
Galician Olives	3
Sicilian Caponata	3
Spiced Mixed Nuts	5
Bread Selection Sea Salt Butter Hummus	
Galician Olives Cured Lardon	13

CHARCUTERIE & CHEESE

Charcuterie Cheese – 150g	19
Charcuterie Cheese – 300g	37
Iberican Ham 24 Aged Months – 50g	9
« Paleta » Joselito Gran Reserva	14
Portuguese Artisanal Cheeses – 60g	12

OYSTERS

Sado Estuary Oysters 6pcs	16
Sado Estuary Oysters 12pcs	29

COLD BAR

Foie Gras Figs Dates	24
Hosre mackerel Keffir Chevril	12
«Paté de Campagne» Mustard Pickles	12
Roast Beef Parmesan Arugula	12
Salad Goat Cheese Figs	14

HOT BAR

Beef Croquettes Red Pepper Coulis	12
Eggplant Keffir Za'atar	8
House Fries Truffled Butter	8
Fried Seafood Mix Rémooulade Sauce	22
Katsu Tuna Kimchi Trout Roe	19
Toast Wild Mushrooms Pine Nuts	12

DESSERTS

Cheesecake Blackberry	8
Chocolate Tarte Salted Caramel	8

PRICES IN EUROS

ALL PRICES INCLUDE V.A.T CHARGE AT CURRENT RATE

NO ITEM CAN BE CHARGED IF NOT SOLICITED OR UTILIZED BY CLIENT.

PLEASE INFORM STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES IN ADVANCE.